



PINTXOS UND TOSTAS VON DER BAR

„Spanischer geht es nicht“

Pintxos: Weiße Sardellen, Anchovis,
Schinken, Käse, Salchichón
und Chorizo ibérico D

(Preis pro Stück) 2,20€

Auswahl von 6 Pintxos D 12,90€

Empanada Gallega

(Blätterteigtasche mit Thunfisch, Paprika,
Ei und Zwiebeln) D,G 6,50€

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse,
karamellisierter Zwiebeln, Nüssen
und Balsamico-Creme D,G 7,50€

Geröstetes Brot mit Spiegelei und
iberischer Chorizo-Wurst D 6,80€

Pintxo de Tortilla de Patata

(Spanisches Omelett) D 7,30€



EL COLMADO WURST- UND KÄSEPLATTEN

„Die, die uns berühmt gemacht haben“

Iberischer Schinken 100% D.O. D

(spanische Herkunft) 27€ | 1/2 16€

Käseauswahl: Curado de Oveja

(voll gereifter Schafskäse), Semicurado (halb
gereift), Trufado (mit Trüffel gefüllt) und

Ziegenkäse D 24,80€ | 1/2 15€

Gemischte Iberische Platte: Schinken

100% D.O. (spanische Herkunft), Chorizo,
Salchichón und voll gereifter

Schafskäse D 28€



UNSERE TAPAS

*„Denn Gutes schmeckt noch besser,
wenn man es teilt“*

Pa amb tomàquet 

(Brot mit Tomate auf katalanische Art) 4,70€

Brot mit Alioli auf
Mallorquinisch Art 4,70€

Pimientos del Padrón 

(kleine, grüne Paprikaschoten) 9,80€

Patatas Bravas 

(Kartoffelstücke mit Brava-Soße und Alioli) 9,80€

Puntillas fritas

(gebratene Mini-Tintenfische) 16,50€

Gambas al ajillo (Garnelen in

Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili) 14,90€

Kroketten, gefüllt mit iberischem
Schinken D (6 Stck.) 11,50€

Kroketten, gefüllt mit Kabeljau und
Piquillo-Paprikaschoten D (6 Stck.) 11,50€

Kroketten, gefüllt mit Cabrales

(Blauschimmelkäse) und Nüssen D
(6 Stck.) 11,50€

Pulpo a la brasa

(Oktopus vom Grill mit Kartoffelmousseline
und rotem Paprikapulver) € 18,90€

Chorizo in Sidra (Iberische Wurst

in Apfelwein gekocht) D, F 10,50€

Tortilla con Cebolla caramelizada

(Klassisches spanisches Omelett mit
karamellisierten Zwiebeln) 13,90€

Spektakuläre Timbale mit Sobrasada
aus Mallorca, Auberginen und
gratiniertem Ziegenkäse 13,50€

Tapa Don Quijote: Iberischer
Schweinebäckchen in Rioja-Rotwein
mit Süßkartoffel-Parmentier D 16,50€

Tapa Picasso: Knusprige 
Auberginenscheiben auf Rote
Bete-Romesco 12,90€

Tapa Dalí: In Cava geschmortes
Hähnchen mit Kartoffeln und
Saubohnen 14,90€



UM WEITER ZU TEILEN

“Dale a tu cuerpo alegría Macarena”

Paella de Marisco

(Paella mit Meeresfrüchten) €

(ab 2 Personen) 23,50€ pro Person

Paella de Arroz Negro con gambas

(schwarzer Reis mit Garnelen auf valencianische Art) €

(ab 2 Personen) 24,90€ pro Person

Paella de Verduras

(Paella mit Gemüse der Saison)

(ab 2 Personen) 22€ pro Person

Huevos rotos con Jamón ibérico en nido de patata crujiente y reducción de Trufa *(Spanisches Spiegelei (2 Stck.) mit Iberischem Schinken auf knusprigem Kartoffelbett und beträufelt mit Trüffelreduktion) D 18,90€*



NACHTISCH

Crema catalana

(Spanische Crème brûlée) 6,90€

Tarta de Santiago

(Mandelkuchen) € 7,50€

Baskischer Käsekuchen *(Typischer hausgemachter Kuchen aus dem Baskenland) € 7,60€*

Churros *(5 Stck.) mit Schokolade 7,90€*

Glas Moscatel Dessertwein

5cl F 6,50€



MITTAGSMENÜ

Montag bis Donnerstag von 12 bis 16 Uhr

1x folgendes Gericht + Getränk: 14,90€

Tortilla con Cebolla caramelizada

Knusprige Auberginenscheiben 
auf Rote Bete-Romesco

In Cava geschmortes Hähnchen
mit Kartoffeln und Saubohnen

Spektakuläre Timbale mit Sobrasada
aus Mallorca, Auberginen und
gratiniertem Ziegenkäse 11,90€

Iberischer Schweinebäckchen in
Rioja-Rotwein mit Süßkartoffel-
Parmentier

Spanisches Spiegelei *(2 Stck.)* mit
Chorizo auf knusprigem Kartoffelbett
und beträufelt mit Trüffelreduktion D

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse,
karamellisierter Zwiebel, Nüssen
und Balsamico-Creme
+ Krokettenauswahl *(4 Stck.)*

Blätterteigtasche mit Thunfisch,
Paprika, Ei und Zwiebel
+ Spanisches Omelette

HAT IHNEN DIE ERFAHRUNG MIT UNS GEFALLEN?



HILF UNS UND GIB UNS EINE GUTES BEWERTUNG!

Zusatz- und Konservierungsstoffe:
A. Mehlerbesserung, C. Milchsäure, D. Konservierungsstoff/
Konservierungsmittel, E. Farbstoff, F. Sulfite, G. Säuerungsmittel und
Antioxidans, H. Härter, I. Stabilisatoren, J. Säurechecker und Emulgator
*Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergeninformationen

SANGRIA _F

Glas Sangria 0,2l 6,20€

Karaffe Sangria 1L 25€

CERVEZA

Von Fass: Estrella Galicia
0,3l 4,50€ | 0,4l 5,90€

Bier Estrella Galicia 0,33l 4,60€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol
0,33l 4,60€

Bier 1906 RESERVA Bockbier
0,33l (Alc: 6,5%) 4,80€

APERITIF

Vermut (rot/weiß) Espinaler
0,2l_F 5,50€

Aperol Spritz nach Mallorquinische
Art (Canonita, Cava, Soda, Orange)
0,3l 9,80€

Rebujito (Sherry Manzanilla, Sprite)
0,3l 5,90€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola Zero
0,2l 3,80€

Fanta Naranja 0,2l 3,80€

Sprite 0,2l 3,80€

Apfelschorle 0,33l 3,90€

Rhabarberschorle BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3l 3,90€

Orangensaft 0,3l 3,90€

Mineralwasser - ohne Kohlensäure
Bad Liebenwerda 
0,25l 3,70€ | 0,75l 6,20€

Mineralwasser - mit Kohlensäure
Bad Liebenwerda 
0,25l 3,70€ | 0,75l 6,20€

GIN-TONIC

Gin-Tonic Bombay Sapphire (England)
mit Pfeffer, einem Hauch Erdbeere
und Thomas Henry Tonic
(0,3l im Ballonglas) 10,90€

Gin-Tonic Hendrick's (Schottland)
mit Gurke, Wacholder, einem
Hauch Limette und Thomas Henry
Tonic (0,3l im Ballonglas) 13,90€

Gin-Tonic Puerto de Indias
Himbeere (Sevilla, Spanien)
(0,3l im Ballonglas) 11,50€

Gin-Tonic Nordes (Galicia, Spanien)
(0,3l im Ballonglas) 13,50€

LIKÖRE | DIGESTIF

Hierbas de Mallorca (Kräuterlikör)
4cl 4,70€

Orujo (Kräutertrester)
4cl 4,90€

Brandy (Spanischer Cognac) Carlos I
Solera Gran RESERVA 4cl 5,80€

Patxaran Etxeko 4cl 4,70€

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN (IN TASSE)

Kaffee 3,20€

Espresso 2,80€

Cortado (Espresso Macchiato) 2,90€

Café con Leche (Kaffee mit Milch) 3,50€

Cappuccino 3,80€

Carajillo (Kaffee mit Brandy) 4,20€

Frischer Minztee 0,3l 4,20€

Frischer Ingwer und Zitronentee
0,3l 4,20€

ROTWEIN

El Colmado (Hauswein), Signature Wine

*Voller Struktur, Körper und Tiefe.
Weich und doch kraftvoll*

0,15l 6,50€ | 0,5l 19,50€ | 0,75l 25€

Arca de Noé, Rioja

*Fruchtig, lecker und rund, mit einem sehr guten
Gleichgewicht zwischen Tanninen und Säure*

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

La Bien Cercada, Toro

*Empfindung von reifen Früchten und würzigen
Noten als Ergebnis des Alterungsprozesses*

0,15l 7,20€ | 0,75l 29€

Alegra, Ribera del Duero

Breit, lecker und ausdauernd

0,15l 7,30€ | 0,75l 30€

Casa Mariol Samsó, Terra Alta, (Cataluña)

*Sehr cremig am Gaumen, mit einer leichten und
köstlichen exotischen Note am Ende*

0,15l 7,90€ | 0,75l 33€ 

Gancedo (Mencía), Bierzo BIO

*Süßer Mund mit Volumen und einem
runden Gefühl anhaltender Süße*

0,15l 8,50€ | 0,75l 38€ 

Seis de Luberri, Rioja

*Hervorragende Integration von Frucht- und
Fassalterung und einem langen, trockenen
und frischen Abgang*

0,75l 47€ 

Bocins Negre, Priorat BIO

*Fein und subtil, cremig und frisch, elegant und
ausgewogen mit einem langen Abgang*

0,75l 60€    

KARTE DER HERKUNFT UNSERER WEINE:



WEIßWEIN F

El Colmado (Hauswein), Signature Wine

*Lebendige Säure, so typisch für die Verdejo
Rebsorte, und voller sortentypischer Zitrus
und Stachelbeeraromen*

0,15l 6,50€ | 0,5l 19,50€ | 0,75l 25€

Moyorido (Verdejo), Rueda

Frischer, vollmundiger und reifer Hintergrund

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

Oventosela (Godello), Ribeiro

*Intensiver veganer Wein. Komplexes und
elegantes Aroma mit Noten von tropischen
Früchten und Ananas*

0,15l 7,10€ | 0,75l 29€ 

Pasaporte Viognier, Castilla

*Es hat eine sehr ausgeprägte Säure,
die frisch und fruchtig ist*

0,15l 7,90€ | 0,75l 34€

Legado del Fraile

(Albariño), Rías Baixas

*Am Gaumen ist es glatt, cremig,
lecker und fruchtig*

0,75l 37€ 

Vineta, (Xarello), Penedés

*Cremig mit ausdrucksstarken Limettenkuchen-
und Honigaromen*

0,75l 47€    

ROSÉWEIN F

Gea (BIO), Castilla

Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen.

Frisch, lecker und fruchtig

0,15l 6,95€ | 0,5l 19,80€ | 0,75l 26€ 

Finca la Estacada Syrah, Uclés

Langer und sauberer Abgang

0,15l 7,50€ | 0,75l 31€   

CAVA F

Cava Roura Brut (Cataluña)

*Elegantes und mäßig anhaltendes Aroma am
Gaumen, blumig und fruchtig in der Natur*

0,1l 6,90€ | 0,75l 29€

Cava Ca Xa Rosé (Cataluña)

*Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und
in einer kontinuierlichen Perlage*

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€